

Pluk ramsløg i Hou



Du kan købe ramsløg i butikkerne nu, men du kan også bare gå en tur i Hou og plukke selv – helt gratis!

Hvis du går en tur i skovområdet, kan du plukke masser af ramsløg.

På skovstien fra Egmont Højskolen hen mod Campingpladsen, lige neden for Fyrrevænget, er der f.eks. et stort bed med duftende ramsløg, så pluk bare løs.

Her er et par af de utallige opskrifter på, hvordan du kan anvende den aromatiske plante:

Kryddersalt:

100 g ramsløg

1 fed hvidløg

1 usprøjtet citron

2 dl. havsalt

Hak ramsløg, citronskal og hvidløg i blenderen. Tilsæt salt og kør et par minutter.

Bred massen ud på en bageplade beklædt med bagepapir.

Saltmassen tørres i ovnen ved 75 g i ca. 1 time.

Pesto med ramsløg:

5 spsk. friskhakket ramsløg

½ olie

Sort peber

50 g mandler

Blend det hele og smag til med salt (tilsæt evt. lidt vand)

God fornøjelse!

30.04.2015/Ingrid Ravnsbo